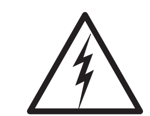


MANUAL DE INSTRUCCIONES
PASTELERA
ED-4238



ESTIMADO CLIENTE
Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

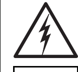


PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA



Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.



Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.
Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

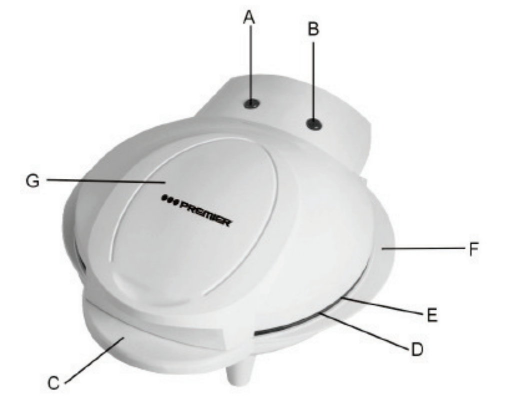
NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Al utilizar unidades eléctricas se deben seguir las instrucciones de seguridad.
- No toque las superficies calientes con las manos. Utilice las manijas y las perillas.
- Con el fin de evitar el riesgo de electrocución, no introduzca el cable de poder ni el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Se requiere supervisión si la unidad será utilizada por o cerca de niños.
- Desconecte el cable de poder del tomacorriente antes de limpiar la unidad. Permita que se enfríe antes de iniciar la limpieza.
- No utilice la unidad si observa que el cable de poder está dañado, o si la unidad se ha golpeado de alguna forma o muestra signos de operación incorrecta. Solicite atención de personal de servicio técnico autorizado.
- No se deben utilizar accesorios eléctricos no recomendados por el fabricante.
- La unidad no está diseñada para uso en exteriores.
- No permita que el cable de poder cuelgue por el borde del mostrador o que toque superficies calientes.
- Se debe tener precaución con la unidad estando caliente vaya a ser movida de un lugar a otro.
- Para desconectar, hale del enchufe mas no del cable.
- No utilice la unidad para algo diferente a lo que fue diseñada.
- La unidad no debe ser operada con algún tipo de temporizador o control remoto separado.
- La unidad no debe ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas o mentales reducidas.

DESCRIPCIÓN

A. LUZ DE ENCENDIDO
B. LUZ INDICADORA DE ESTAR LISTO
C. BASE FRONTAL
D. PLACA DE HORNEADO SUPERIOR
E. PLACA DE HORNEADO INFERIOR
F. ARMAZÓN INFERIOR
G. ARMAZÓN SUPERIOR



ANTES DE COMENZAR

- Retire todas las envolturas del paquete.
- Limpie las superficies de cocción con una prenda húmeda suave y luego seque completamente.
- Desenrolle el cable de poder en su totalidad.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Antes de utilizar por vez primera, lave las superficies de cocción con agua caliente y jabonosa utilizando una esponja suave. (No introduzca la unidad en agua).

1. Aplique un poco de aceite de cocina en las superficies de cocción.
2. Cierre la pastelera.
3. Conecte el cable de poder al tomacorriente.
4. Mantenga la unidad cerrada y precaliente hasta que observe que está caliente o la luz de “estar listo” se encienda. La unidad debe ser precalentada antes de utilizarla.
5. Abra la unidad utilizando solamente la manija frontal.
6. Agregue suficiente masa de forma que cada recipiente esté lleno justo hasta antes del borde, ya que el pastel crecerá cuando se cocine. Por lo general, puede llenar 2/3 del recipiente, aunque usted puede preferir un poco menos de cantidad.
7. Al cerrar la unidad, asegúrese de que el cierre está bien puesto.
8. Precaución: si agrega mucha masa no podrá cerrar la unidad. Retire un poco de masa para poder cerrarla. No fuerce la unidad a cerrar si ha agregado mucha masa.
9. Durante el proceso de cocción el termostato de regulación de temperatura se apaga y se enciende varias veces dependiendo de los niveles de calor.
10. Al terminar el proceso, abra con cuidado la unidad y retire el pastel utilizando una espátula de madera o plástico. No utilice objetos metálicos, como cuchillos o espátulas de metal ya que pueden dañar la capa de recubrimiento.
11. Usted puede observar que los pasteles están listos cuando la superficie inferior es de color dorado café y la superficie superior de color marrón claro.
12. Si el pastel no sale fácilmente, cierre la unidad y hornee un poco más.
13. Para hacer más pasteles, agregue de nuevo un poco de aceite, cierre la unida y permita que las superficies se calienten lo suficiente.
14. Cuando la luz indicador de “estar listo” se encienda, puede agregar la masa y repetir el proceso.

Nota

- Las superficies de calefacción al igual que las partes laterales se calientan mucho. Evite el contacto con estas áreas utilizando únicamente las manijas.
- La unidad debe estar en posición horizontal durante su uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de comenzar desconecte la unidad del tomacorriente y permita que se enfríe por completo.
2. Limpie la superficie del armazón y las superficies de cocción con una prenda húmeda y suave.
3. Retire los residuos de masa y de aceite. Al limpiar completamente las superficies de cocción, se conservan las propiedades antiadherentes de la cubierta.
4. Puede retirar con facilidad estos residuos con un cepillo suave.
5. Nunca utilice productos ni objetos abrasivos al limpiar.
6. No introduzca la unidad en agua para evitar el riesgo de electrocución.

RECETAS

La forma más sencilla de elaborar pasteles es utilizar las masas que vienen listas. Siga las instrucciones de preparación que se encuentran en estos productos. Si usted desea hacer sus propias recetas, estas son algunas ideas:

PASTEL SENCILLO

- 2 ¼ tazas de harina multiusos
- 1 1/3 tazas de azúcar
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de materia grasa
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 huevos grandes

1. Precaliente la unidad hasta que la luz indicadora de "estar listo" se encienda.
2. Coloque vasos de papel en los recipientes o agregue aceite de cocina.
3. Mezcle la harina, azúcar, polvo de hornear y sal en un recipiente grande.
4. Agregue la materia grasa, leche y vainilla.
5. Bata por 1 minuto a velocidad media. Raspe los bordes del recipiente con una espátula.
6. Agregue los huevos a la mezcla.
7. Bata por 1 minuto a velocidad media y raspe los bordes de nuevo.
8. Bata a alta velocidad por 1 minuto y medio hasta que todo esté bien mezclado.
9. Agregue la mezcla en los vasos de papel hasta llenar ½ o 2/3.
10. Hornee por 5 a 8 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel, éste salga limpio.
11. Retire el pastel y permita que se enfríe.
12. Una vez que se hayan enfriado, agregue su cubierta favorita o decore como desee.

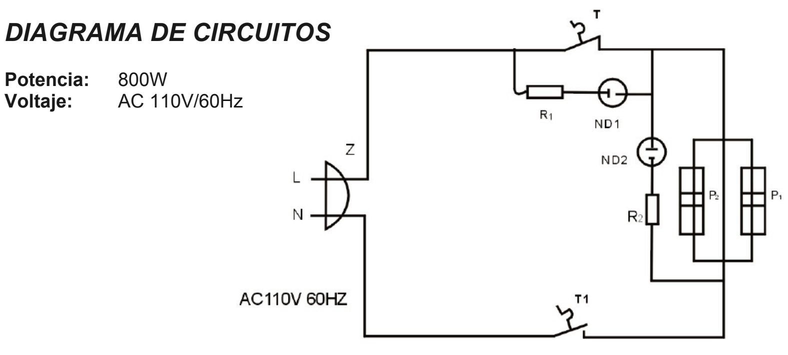
PASTELES DE CHOCOLATE Y MANTEQUILLA DE MANÍ

- 2 ¼ tazas de harina multipropósito
- 1 ½ tazas de azúcar
- ½ taza de mantequilla de maní cremosa
- 3 ½ cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharada de sal
- 1/8 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 3 cucharadas de chocolate para hornear
- 1 ¼ tazas de leche al 2%
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 huevos grandes

1. Precaliente la unidad hasta que la luz indicadora de "estar listo" se encienda.
2. Coloque vasos de papel en los recipientes o agregue aceite de cocina.
3. Mezcle todos los ingredientes en un recipiente grande. Mezcle a baja velocidad por 30 segundos, mientras también raspa los bordes del recipiente.
4. Mezcle a alta velocidad por 3 minutos, mientras raspa los bordes cada minuto.
5. Agregue la mezcla en los vasos de papel hasta llenar ½ o 2/3.
6. Hornee por 5 a 8 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel, éste salga limpio.
7. Retire el pastel y permita que se enfríe.
8. Una vez que se hayan enfriado, agregue su cubierta favorita o decore como desee.

DIAGRAMA DE CIRCUITOS

Potencia: 800W
Voltaje: AC 110V/60Hz



No.	Signo	Nombre	Cantidad	Especificación
1	Z	Enchufe	1	AC 125V/10/13A
2	T	Termostato	1	170ºC ± 4ºC 10A/250V
3	T1	Protector	1	AC 250V 10A 240ºC
4	R1R2	Resistor	2	75KΩ
5	ND	Bombilla de neón	2	
6	P1P2	Elemento calefactor	1	115V 450W



INSTRUCTION MANUAL
CUP CAKE MAKER
ED-4238



DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.
If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***



CAUTION





Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.



This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.



This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panama:	300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.



(CAUTION: Hot surface): The surfaces are liable to get hot during use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1、Read all instructions.

2、Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

3、To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or cooking unit in water or other liquid.

4、Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

5、Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Alow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

6、Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

7、The use of accessory attachments, not recommended or sold by the appliance manufacturer, may cause hazards.

8、Do not use outdoors.

9、Do not let cord hang over edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

10、Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

11、Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

12、To disconnect, remove plug from wall outlet.

13、Do not use appliance for other intended use.

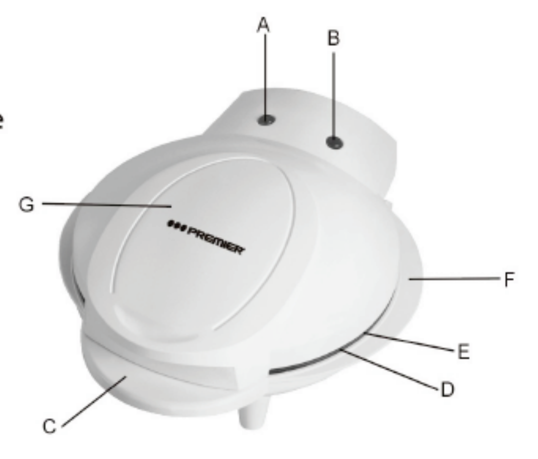
14、This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

15、Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

16、This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PARTS DESCRIPTION

A. Power light
B. Ready light
C. Front base
D. Top baking plate
E. Bottom baking plate
F. Bottom shell
G. Top shell



BEFORE INITIAL USE

- Remove all packaging.
- Clean the toasting surfaces with a soft damp cloth and then dry it.
- Unwind the electric cable completely.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Before first use, wash cooking surfaces with hot, sudsy water and a soft sponge.
  NEVER IMMERSE COOKING SURFACES IN WATER.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Brush vegetable oil or a cooking spray on cooking surfaces.
- Close the muffin maker.
- Plug cord in AC110Volt wall outlet.
- Keep unit closed and preheat until hot or ready light turns on.
- The power light will illuminate as the heating surface pre-heats.
- The appliance must be pre-heated before using.
- As soon as the appliance is pre-heated, the ready light will turn on.
- You can now begin using the appliance.
- Open the appliance using the front handle only.
- Add enough batter so each well is filled just below the top of the surface level as the cupcake will rise when baking. Usually that will be 2/3 full though some prefer slightly more batter.
- When closing the appliance, make sure the latch is engaged.
- Caution: if there is too much batter, it will not be possible to close the appliance. To remedy this, remove some of the filling. Never force this appliance to close when over filled.
- During baking process the temperature regulating thermostat switches off and on again depending on heating levels.

- After completion of the baking process, carefully open the unit and remove the baked item with the help of a flat wooden or plastic spatula. Never use a sharp or metal object (e.g. knives, metal spatulas, etc.) as this will damage the non-stick coating.
- The cupcakes are done when they are golden brown on the bottom and light tan on the top.
- If cupcakes do not lift out easily, close the cover and bake a few minutes longer.
- To bake more cupcakes, re-brush cooking surface with oil, close the appliance again and wait until the heating surfaces have reheated sufficiently.
- When the ready light illuminates again you can repeat the baking process as described above.
- When done, disconnect the electric plug immediately. Keep the appliance open to allow it to cool down.
- Caution: The heating surfaces as well as the sides and top of the appliance may get very hot. Avoid contact with these hot areas by only using the handles.
- The appliance must always be positioned horizontally during use.

CLEANING AND CARE

- Unplug cord from the wall outlet.
- Only clean this appliance when it has completely cooled down.

- Clean the housing surface and the baking surfaces of this unit with a soft, damp cloth.
- Be certain to wipe off any baked on oil residue. When the non-stick cooking surfaces are thoroughly cleaned, the releasing capabilities of the coating will be retained.
- It is easiest to remove crumbs or left over batter with a very soft brush.
- Never use abrasive cleaning agents or sharp objects (e.g. scrubbing brush or knife) when cleaning.
- Caution: Do not immerse this appliance in water or other liquids as it could lead to electric shock.
- DO NOT WASH IN DISHWASHER

The easiest way to make cupcakes is to use a favorite packaged cake mix. Read the labels as some work better than others for cupcakes. If you want to make your own cupcakes here are some fun recipes to enjoy.

EASY CUPCAKE RECIPE

- 2 1/4 cups all purpose flour
- 1 1/3 cups sugar
- 3 teaspoons baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 cup shortening
- 1 cup milk
- 1 teaspoon vanilla

- 2 large eggs

Preheat Cupcake Maker until ready light turns on. Line cupcake wells with paper cups or use a non-stick spray. Combine flour, sugar, baking powder, and salt in a large mixing bowl. Add shortening, milk, and vanilla.
Beat for 1 minute on medium speed. Scrape the side of the bowl with with a spatula. Add eggs to the mixture. Beat for 1 minute on medium speed. Scrape bowl again. Beat on high speed for a minute and 30 seconds until well mixed. Spoon the cupcake batter into paper cups until 1/2 to 2/3 full. Bake for 5-8 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean, remove and allow to cool. Once the cupcakes are completely cooled, frost with your favorite frosting recipe or decorate as you desire.

CHOCOLATE AND PEANUT BUTTER CUPCAKES

- 2 1/4 cups all purpose flour
- 1 1/2 cups sugar
- 1/2 cup creamy peanut butter
- 3 1/2 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon baking soda
- 3 tablespoons baking cocoa

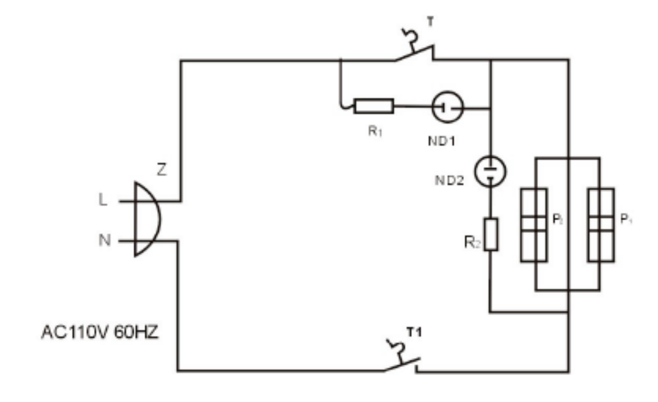
- 1 1/4 cups 2% milk
- 1 teaspoon vanilla
- 3 large eggs

Preheat Cupcake Maker until ready light turns on. Line cupcake wells with paper cups or use a non-stick spray. Combine all ingredients in a large mixing bowl. Mix at low speed for 30 seconds while scraping bowl. Mix at high speed for 3 minutes, scraping bowl every minute. Spoon cupcake batter into paper cups or directly onto greased wells until they are 1/2 to 2/3 full. Bake for 5-8 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean, remove and allow to cool. Frost your peanut butter and chocolate cupcakes any way you want. You could even try just spreading extra peanut butter as your frosting.

CIRCUIT DIAGRAM

POWER: 800W

VOLTAGE:AC 110V/60Hz



No.	Sign	Name	Qty	Technique Data
1	Z	Plug	1	AC 125V/10/13A
2	T	Thermoslat	1	170℃+/-4℃ 10A/250V
3	T1	Proteclor	1	AC 250V 10A 240℃
4	R1R2	Resistor	2	75KΩ
5	ND	Neon bulb	2	
6	P1P2	Heating Element	1	115V 450W